RICETTE BIMBY- FORUM CONTEMPORA
http://www.contempora.it/10.htm (15/1/2003)

CONTORNI

BARCHETTE DI PEPERONI RIPIENI....3
CALAMARI E GAMBERI IN PASTELLA....2
CAPONATA DI CARCIOFI....6
CARCIOFI RIPIENI SUPERGOLOSI....5
CAROTE AL LIMONE....7
CAROTE ALL'ACETO BALSAMICO....7
FINOCCHI AL VAROMA....4
FRITTATA DI PORRI....6
INSALATA COLORATA – POMPELMI....4
MELANZANE....5
PATATE DUCHESSE....3
PEPERONI IN AGRODOLCE....2
PIZZETTE DI MELANZANE....3
PURE' DI CAROTE....6
PURÉ DI FAVE....2
SALSA ALLE MELE....6
SFORMATO DI CAVOLFIORE....2
TORTINO DI PATATE....5
TROTA CON PATATE E PISELLI....4

PURÉ DI FAVE

Dosi per 4 persone: 300 gr. di fave, 300 gr. di acqua, 50 gr. Di olio, 40 gr. di scalogno, 500 gr. di bietole cotte, sale q.b.

Lessare le bietole, scolarle e metterle in una pirofila. Inserire nel boccale le fave, acqua, scalogno e sale 35 min. 90° vel. 1. Unire l'olio 5 min. 100° vel. 4. A fine cottura versare il puré nella pirofila con le bietole; mescolare e servire con olio.

Errata Corrige Libro di Base

SFORMATO DI CAVOLFIORE

1 dose di besciamella - 250 gr ricotta - 1 cavolfiore da circa 1 Kg. - curry - sale.

Esecuzione: cuocere il cavolfiore nel Varoma per 20 m. Preparare una dose di besciamella secondo la ricetta base. aggiungere la ricotta, un pizzico di curry e sale q.b. e amalgamare a vel. 3, poi inserire nel boccale il cavolfiore a pezzetti e amalgamare a vel. 3 spatolando. Versare il composto in una pirofila imburrata e far gratinare in forno per 20 min.

CALAMARI E GAMBERI IN PASTELLA

Ingredienti per 4 persone ca. 400 gr. di calamari, 200 gr. di code di gamberi, 2 zucchine. Per la pastella: 150gr di farina, 2 dl di vino bianco secco, 2 uova, 2 cucchiai di olio d'oliva, sale.

Preparare la pastella: Montare i bianchi d'uova a neve, e metterli da parte, inserire nel boccale la farina, il vino, i rossi d'uovo, l'olio e il sale 45 sec., vel. 5 o 6. Aggiungere il bianco d'uovo e amalgamare con la spantola. Versare il composto in una ciotola. Lavare le zucchine e tagliarle a listerelle; pulire i calamari, tagliarli ad anelli, e staccare i tentacoli; sgusciare le code di gamberi privarle del filo nero interno e lavarle. Nel momento di friggere, immergervi pochi alla volta i calamari, i gamberi e le zucchine e farli friggere in abbondante olio, finche saranno leggermente dorati. Sono ottimi caldi

Nel boccale asciutto posizionare la farfalla e lavorare i bianchi 2 minuti 40° vel.3. metterli da parte. Nel boccale tutti gli altri ingredienti e lavorare 45 sec. Vel. 5-6.

PEPERONI IN AGRODOLCE

600 gr. peperoni gialli e rossi 2 spicchi d'aglio 1 misurino d'olio d'oliva 1/2 misurino di aceto 3 cucchiai zucchero 1 chiodo di garfano

Inserire nel boccale olio, aglio e chiodo di garofano: 5 min. 100° vel.1. Posizionare la farfalla e aggiungere i peperoni tagliati a pezzetti:15 min. 100° vel. 1. Unire aceto, sale, pepe e zucchero 5 min. varoma vel 1 Disporre su un piatto di portata e servire.

Una parte di peperoni rimangono duri e quindi insapori perché poco aceto. Secondo noi vanno preparati almeno la sera prima. Cotti posizionando la farfalla, in almeno 700 gr. di liquido cosi composto: metà aceto di vino rosso e metà vino bianco, uno spicchio di aglio, due cucchiai di zucchero qualche chiodo di garofano, sale e olio. Portare tutto ad ebollizione, aggiungere i peperoni tagliati prima a liste di due cm. e poi ognuna in due pezzi. Far bollire 4-5 minuti 100° vel. 1. Versare in una ciotola e lasciarli riposare almeno una notte. Servire con il proprio liquido e, se piace, aggiungere qualche foglia di basilico fresco.

PATATE DUCHESSE

1/2 kg. di patate 50 gr. di burro 1 rosso d'uovo 1/2 lt. di acqua sale q.b.

Tagliare le patate a tocchetti e inserirle nel cestello. Inserire nel boccale l'acqua, una presa di sale e il cestello con le patate:30 min. 100° vel 1.(le patate si devono poter appuntare bene con la forchetta)Estrarre il cestello e vuotare il boccale. Mettere la farfalla, le patate scolate e il burro: 30 sec vel 3.A questo punto è fondamentale far asciugare bene l'impasto,sempre con la farfalla inserita:5 min. 90° vel.1.Lasciar freddare un pochino e poi aggiungere il rosso d'uovo:20 sec. vel.3.Prendere l'impasto e metterlo in una tasca di tela o in una siringa con la bocca larga e formare delle cupoline direttamente sulla placca del forno. Non usare la carta forno, perchè lascia umida la parte inferiore delle duchesse. Passare in forno medio fino a doratura. Io a volte invece che le cupoline, formo dei cestini che, una volta dorati, riempio di verdurine già insaporite in padella.

Va bene anche un uovo intero.

BARCHETTE DI PEPERONI RIPIENI

4 peperoni (gialli e rossi), ca. 200gr pane raffermo, 16+8 olive nere e verdi denocciolate, 4 acciughe sott’olio, peperoncino, origano, sale, pepe, olio di oliva, acqua, un cucchiaio di aceto (facoltativo: tonno)

mettete 2-3 dita d’acqua in un’insalatiera grande e aggiungeteci l’aceto. Spaccate il pane a pezzi non troppo grandi e inseriteli nell’acqua avendo cura di aggiungerne altra (meglio se tiepida) fino a coprire completamente il pane. Lasciare in ammollo per 15-20 minuti, poi scolate bene l’acqua e strizzate bene più volte il pane in modo da eliminare tutta l’acqua in eccesso. Inserite nel boccale olive (lasciandone da parte 8), acciughe, capperi, aromi e due cucchiai di olio. 30 sec vel 4. aggiungete il pane strizzato 1 minuto vel 3-4. Lavate i peperoni e spaccateli a metà nel senso della lunghezza in modo da ottenere otto “barchette” che posizionerete sulla placca del forno e riempirete con il composto preparato. Aggiungete sopra ogni barchetta un’oliva e un filo d’olio. Cuoceteli in forno già caldo (180-200) per 40 minuti circa dando poi circa 5 minuti di grill per far croccare il pane sopra. Ritengo siano molto più buoni caldi perché freddandosi la crosticina si ammolla, ma possono comunque essere serviti freddi. Un trucco per averli pronti: Io li faccio cuocere per 40 minuti, poi li faccio freddare e mentre siamo a tavola li inserisco sotto il grill così da servirli caldi e croccanti. Un altro trucco: quando sono cotti si sono raffreddati, possono essere congelati. Poi basta farli scongelare e passare al grill come sopra. Mantengono inalterato tutto il loro profumo!

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale 5 sec. vel. 7, aggiungere il pane e portare ancora per 5 sec. vel. 7-8

PIZZETTE DI MELANZANE

800 gr. di melanzane (meglio quelle rotonde), una mozzarella, 50 gr scamorza, 100 gr. di olive snocciolate, 3-4 acciughe sott'olio, 4 pomodori pelati, 1 cucchiaino di capperi, origano, olio, sale e peperoncino q.b.

Tagliare a fette le melanzane in modo da ottenere dei dischi (pizzette…) alte un po' meno di un centimetro. Ungere la placca del forno e adagiarvi i dischi che metterete immediatamente in forno già caldo a 200°C per 15' circa. Nel frattempo inserite nel boccale mozzarella, scamorza, acciughe, pomodori, capperi, origano, peperoncino e 1-2 cucchiai d'olio, 30 sec. vel. 3. aggiungere le olive 10 sec.vel 3. Estrarre le melanzane dal forno, adagiarvi sopra il condimento aiutandovi con un cucchiaino e stando attente a non metterlo troppo lungo il bordo dei dischi. Inserire nuovamente in forno per 15' circa e comunque finchè i formaggi non risulteranno per sciolti sopra le vostre…pizzette!

INSALATA COLORATA – POMPELMI

1 pompelmo, 1 avocado, 1 manciata di rucola, 2 fette di ananas, una manciata di olive nere, due manciate di un'insalata amara (tipo cicorione o radicchio …), un ravanello, mezzo peperone rosso o giallo tagliato a listarelle finissime con il pelapatate, un cucchiaino di senape, due cucchiaini di yogurt bianco, una punta di cren, olio, sale, aceto balsamico. Facoltativi: funghetti, olive verdi, pomodori, scaglie di parmigiano, noci

Inserire nel boccale olio, senape, aceto, yogurt, cren e sale con la farfalla e miscelare 1 minuto vel2. e' importante che la salsa risulti quasi…montata. Nel frattempo, pelare a vivo il pompelmo, sbucciare e tagliare a dadi l'avocado e l'ananas mondare, lavare e scolare la rucola e le altre insalate. Prendere un piatto da portata e disporre le diverse verdure in cerchi concentrici partendo dalla più abbondante all'esterno e procedendo verso l'interno dove verrà collocato il pompelmo aperto a singolo spicchio con al centro il ravanello. Condire con la salsina preparata all'inizio e servire subito.

E' un'insalata d'effetto. Con un cucchiaio di Cren e un cucchiaio di senape è meglio: fa la differenza.

TROTA CON PATATE E PISELLI

1 trota di circa 3etti, prezzemolo tritato, 2 patate, 1 etto di piselli, limone, sale, pepe, scalogno, vino bianco, olio 2 foglie di salvia

Mettere 1 litro di acqua nel boccale, pelare e tagliare a spicchi le patate e metterle nel cestello con 2 foglie di salvia 18' 90° vel 2. Pulire la trota e asciugarla, nell'interno nettere sale pepe qualche fetta di limone, prezzemolo tritato e piselli. Sul fondo del varoma mettere delle fette di limone su cui si appoggerà la torta, sopra mettere lo scalogno a pezzettini, qualche fetta di

limone, prezzemolo sale pepe. togliere le patate dal cestello e metterle nel varoma insieme al pesce, e irrorare il tutto con un filo d'olio. Nel vassoio del varoma disporre i restanti piselli 20' varoma vel 2 Una spruzzata di vino bianco 5' 30" varona vel 2 Servire a piacere si può mettere un filo di olio e una macinata di pepe.

La cottura di tutti e tre gli ingredienti è contemporanea. 800 gr. di acqua nel boccale con foglie di salvia. Nel Varoma le patate tagliate a fette non più alte di un cm.e i piselli. Nel vassoio del Varoma la trota con i profumi indicati nella Ricetta. 25 min. temp. Varoma vel. 1.

FINOCCHI AL VAROMA

3-4 finocchi, 250 ml di panna da cucina (non fresca, quella piu' densa), 4 cucchiai di parmigiano grattugiato, origano e prezzemolo tritati, pane grattugiato, olio.

Tagliare i 4-5 spicchi i finocchi e disporli nel varoma. Mettere nel boccale 600 ml di acqua, 2 cucchiai di aceto e un pizzico di sale. Posizionare il varoma e cuocere per 30 minuti a Varoma, vel 2. Togliere il varoma e l'acqua dal boccale, lavando e quindi facendo intiepidire. Preriscaldate forno combinato grill a 190°. Mettere i finocchi in una teglia leggermente unta di olio. Mettere nel boccale la panna, il parmigiano, le erbe aromatiche e un po' di sale, amalgamare 10 sec vel 3. Distribuire il composto sui finocchi, spolverizzare di pane grattugiato e passare un filo di olio. Far dorare in forno per 15 minuti.

Sono buoni questi finocchi, abbiamo aggiunto 50 gr. di latte per rendere più morbido il composto.

TORTINO DI PATATE

500g patate - latte p.s. quanto basta - burro 50g - 50g parmigiano/grana - 2 tuorli d'uovo . una presa di noce moscata – sale

Nel boccale mettere acqua fino a copertura del gruppo coltelli 7 min. 100° vel. 1. Mondare le patate e tagliarle a rondelle,metterle nel Varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma 20 min.temperatura Varoma vel. 2. Togliere l'acqua, inserire il burro 1 min. 50° vel. 1. Aggiungere le patate 3 min.100° vel. 3. Aggiungere ½ mis. di latte, i due tuorli d'uovo, il parmigiano e la noce moscata proseguire la lavorazione ancora per 2 minuti. Quando è tutto amalgamato versarlo in una teglia foderata di carta da forno bagnata e strizzata oppure unta di burro e spolverata di pangrattato. Livellare bene il composto e infornare a grill finchè sopra non scurisce. Va servito caldo servendosi di un cucchiaio.

E' semplice e con il paté è ottimo.

CARCIOFI RIPIENI SUPERGOLOSI

per due persone - 4 carciofi teneri - un etto di prosicutto cotto - quattro sottilette - due uova intere - 50/100g di parmigiano/grana sale pepe nocemoscata olio

capare i carciofi facendo attenzione a togliere tutte le foglie esterne più dure e la parte più interna. tagliarli alla base di modo che possano restare in piedi agevolmente e metterli in acqua e limone con i gambi nettati della parte esterna. nel bimby frullare il prosciutto cotto le sottilette il parmigiano la noce moscata poco sale e le uova per 20 sec a vel 4/5 il composto deve risultare abbastanza denso da poter essere messo all'interno dei carciofi senza che coli. scolare i carciofi, aprirli, salarli poco internamente ed esternamente riempirli fino all'orlo con il ripieno e metterli in una pentola con dell'olio tutti attaccati in piedi e con i loro gambi lì vicino. appena si sente sfrigolare aggiungere tanta acqua quanta ne serve per coprire il carciofo MA NON IL RIPIENO insomma il ripieno deve stare fuori dall'acqua. coperchiare e cuocere coperto a fuoco basso finchè l'acqua non si è completamente ritirata. mi piaccono moltissimo e sono buoni anche riscaldati il giorno dopo.

Suggeriamo di aggiungere al ripieno la parte tenera dei gambi del carciofo, il ripieno acquista molto. E' sufficiente un uovo ed eventualmente un goccio di latte per renderlo morbido

MELANZANE

due melanzane tonde - mozzarella circa 200 - parmigiano 100g - basilico fresco in buona quantità - passata di pomodoro 1 bottiglia - 1 costa sedano - 1 carota - 1/2 cipolla - 2 spicchi d'aglio - olio sale e pepe

Tagliare le melanzane a fette cospargerle di sale e metterle in uno scolapasta per far si che l'acqua di vegetazione esca. Inserire nel boccale la mozzarella e dare 2 colpi di turbo e mettere da parte. Inserire carota, sedano, aglio, cipolla e basilico e dare 3 colpi di turbo. Mettere ½ mis. di acqua e 30 gr. di olio 5 min. 90° vel. 2. Aggiungere la passata di pomodoro e il sale 15 min. 100° vel. 2. Nel frattempo dopo aver passato la salagione alle melanzane asciugarle e passarle alla griglia, o anche sulla padella di ghisa e metterle da parte. Nella teglia foderata di carta da forno bagnata e strizzata mettere prima un mestolo di sugo, le melanzane ancora sugo, parmigliano come se piovesse, mozzarella tritata col Bimby ed ancora le melanzane e così via fino alla fine degli ingredienti finendo con mozzarella e parmigiano. infornare a 220° finchè non fa una bella crosticina.

E'veramente dietetica. Consigliamo di non cuocere troppo la passata perché la cottura prosegue nel forno.

FRITTATA DI PORRI

1 uovo 2 porri 3 cucchiai di farina 2 cucchiai di acqua 1 cucchiaio di olio 1 pizzico di noce moscata sale

tritare a vel 4 la cipolla - togliere dal boccale e pulirlo - inserire la farfalla e sbattere l'uovo con il sale e la noce mascata 1 min. vel. 2/3 40°C - aggiungere farina acqua e cipolla tritata 40 sec vel.3 - riscaldare una padella con l'olio e inserirci i vari ingredienti - fare cuocere a fuoco dolce per 10 min. e girare continuare la cottura per altri 10 min. e la frittata e' pronta...

Suggeriamo di raddoppiare le dosi, per quattro adulti sarebbe pochissima.

PURE' DI CAROTE

600 g. carote, 2 cucchiai di panna da cucina, 450 g. acqua, sale, pepe noce moscata a piacere, un trito di prezzemolo o cerfoglio

Adattata da 'la mia cucina con bimby' mod. 3300. Inserire nel boccale le carote a pezzi e tritarle grossolanamente con qualche colpo tasto turbo. Trasferirle nel cestello, mettere nel boccale l'acqua con il sale, e cuocere per 25 min. 100° vel. 4. Al termine della cottura, dopo aver verificato che le carote siano ben cotte, buttare via l'acqua inserire la farfalla e mettere le carote nel boccale aggiungere panna sale pepe e montare per 25 sec. vel. 2/3. servire cosparso di prezzemolo tritato o cerfoglio.

SALSA ALLE MELE

Per 6 persone: 500 gr di mele gialle, 30 gr di burro, 2 cucchiai di succo di limone, 1 chiodo di garofano, 1 cucchiaio di zucchero, 2 pizzichi di cannella.

Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e inserirle nel boccale con il burro, il succo di limone ed il chiodo di garofano: 10' a 100°C vel 1. Togogliere il chiodo di garofano e unire la cannella e zucchero: 30" vel turbo. Questa salsa è ottima servita calda con arrosti di maiale, anatra, oca o pollo. Da SFIZI E SFARZI.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal volume "Idee per Sfizi e Sfarzi sulla Vostra tavola" pag. 31

CAPONATA DI CARCIOFI

1 cipollina, 1 cuore di sedano, 30 gr di capperi, 30 gr di pinoli, 100 gr di olive verdi, 500 gr di carciofi puliti e tagliati a fettine, 400 gr di pomodori pelati, ½ mis di aceto, 2 cucch di zucchero, sale

Inserire nel boccale la cipollina e il cuore di sedano: 5 sec vel 4. Fare il soffritto con 50 gr di olio 3 min. 100° vel 1. Posizionare la farfalla, aggiungere i pinoli, le olive, i capperi, i carciofi e i pelati: 20 min. Varoma vel 1. Alla fine della cottura regolare il sale, poi unire l’aceto, lo zucchero e far sfumare per 2 min. Varoma vel 1

CAROTE AL LIMONE

500g di carote a tocchetti 1 misurino d'olio extravergine il succo di 1 limone sale e pepe prezzemolo tritato a piacere

Tutto assieme nel boccale. Spatolando portare a vel.4 per 1'. Servire.

Il risultato è molto buono. Consigliamo di utilizzare solo mezzo misurino di olio. Inoltre bastano 10 o 11 secondi a vel. 4

CAROTE ALL'ACETO BALSAMICO

250 g di carote a tocchetti 1 cucchiaio di aceto balsamico 1 cucchiaio di buon olio d'oliva 4 rametti di prezzemolo sale e pepe

Mettere tutti gli ingredienti assieme e spatolando per tenere le carote sulle lame portare gradualmente la velocità a 4 per 30". Servire

Il risultato è molto gradevole. Bastano 5 o 6 secondi a vel. 4